

## Hurtig pastaret ala Julie og Frederik:

Første gang vi var til middag hos Julie og Frederik i deres nye lejlighed, fik vi denne ret, som vi selv har lavet mange gange siden både som forret og som hovedret.

### Opskrift: Pasta med kæmperejer i en vidunderlig sauce til 4 personer

- 40 styk kæmperejer, optøet og befriet for skal og tarm
- 600 gram frisk pasta
- 1 glas cremet peberfrugt pesto
- 1 glas cremet chilli pesto
- 1 løg, finthakket
- 2 fed hvidløg, fintsnittet
- 1 rød peberfrugt i små tern
- 2 dl piskefløde
- Salt og peber
- 1 flaske Lauffener SchwarzWeiss hvidvin – den har næsten samme farve som rejerne!

- Kog spaghetti efter pakkens anvisning
- Hak løg og hvidløg fint
- Varm en gryde op med olie
- Tilsæt løg, hvidløg og peberfrugt, lad sautere til det bliver blødt
- Tilsæt pesto efter smag
- Tilsæt hvidvin efter smag – resten af flasken skal selvfølgelig drikkes til retten
- Tilsæt piskefløde
- Tilsæt rejerne
- Lad det hele simre 3-5 min, til rejerne bliver lyserøde
- smag til med salt og peber (og evt mere hvidvin)

Anrettes på tallerkener og serveres med et glas koldt SchwarzWeiss hvidvin

Velbekomme!

